



**II CONGRESO
FESNAD**
BARCELONA 2010
Hacia una alimentación responsable

MEJORA DEL PERFIL NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

Manuel Moñino Gómez

Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Illes Balears (CODNIB)



Govern de les Illes Balears
Conselleria de Salut i Consum

**Col·legi Oficial de
Dietistes-Nutricionistes
de les Illes Balears**



la salud
EN TODO

REFORMULACIÓN

- ⊙ Plataforma Europea de Actuación en Dieta, Actividad Física y Salud: opción clave para conseguir objetivos dietéticos.
- ⊙ Orden del día de las agendas del Grupo de Alto Nivel para la Nutrición y la Actividad Física.
- ⊙ Estrategia Europea sobre Nutrición, Sobrepeso y Obesidad: tema de interés, junto a la educación alimentaria, promoción de F&H y AF.

- ⊙ Iniciativas nacionales para la reducción del contenido de sal en la mayoría de estados de la Unión.
- ⊙ Compromiso de grandes empresas y PYMES para aumentar la disponibilidad de alimentos con perfil nutricional mas saludable.

Algunas experiencias del sector privado

- ⊙ *EMRA*. Reducción/eliminación de sal en patatas, modificación grasas de fritura y reducción de grasas en hamburguesas.
- ⊙ *Eroski*. Eliminación de AGt en mas de 50 productos en 2008.
- ⊙ *FERCO*. Disminución de frituras, reducción sal en panes y recetas,
- ⊙ *CIAA*. Mas de 4000 productos reformulados entre 2003-2006. 1 de 3 empresas ha reformulado el 50% de sus productos.
Programas para la reducción de la ración.
 - Ej.Unilever: ▼11.000Tm AGS; ▼370Tm AGt; 640Tm de Na y 20.000Tm de azúcar.

FUENTE: Platform Working Paper on Product Reformulation and Portion Size; 2009.

FOOD PRO-FIT

- © Programa de Salud Pública CE
- © Estrategia de gestión de determinantes de salud en la PYMES de la cadena alimentaria.

HANCP

A new tool for small and medium size companies to reformulate processed foods and meals.



Partners



OBJETIVO GENERAL

- ③ Mejorar el perfil nutricional de los alimentos en AGS, azúcares libres y sodio mediante la **“HANCPTool”** (*Hazard Analysis and Nutritional Control Points*)
- ③ Facilitar la reformulación a las PYMES de producción de alimentos y canal HORECA (hoteles, restaurantes y catering)
- ③ Aportar competitividad productos y servicios, a través de determinantes de salud

ACCIONES ESPECÍFICAS

- ① Evaluar el riesgo nutricional de los alimentos.
- ① Mejorar el perfil nutricional mediante la reformulación.
- ① Facilitar la aplicación del Reglamento 1924/2006.
- ① Asignar el distintivo FOOD PRO-FIT a los productos reformulados con éxito.
- ① Promover el autocontrol de las reformulaciones online.
- ① Evaluar el impacto en salud de las reformulaciones.



RIESGO Y OBJETIVO NUTRICIONALES

**II CONGRESO
FESNAD**
BARCELONA 2010
Hacia una alimentación responsable

AGS
AZÚCARES LIBRES
SODIO



Govern de les Illes Balears
Conselleria de Salut i Consum

Col·legi Oficial de
Dietistes-Nutricionistes
de les Illes Balears




la salud
EN TODO

ÁCIDOS GRASOS SATURADOS

- ◎ Exceso del 40% de AGS en la dieta de los europeos. (14%* VET)
- ◎ Las fuentes de AGS/AGt en la dieta son:
 - Carne y productos cárnicos
 - Productos lácteos
 - Bollería
 - Grasas sólidas, untables e industriales (shortening)
- ◎ OBJETIVO: no superar el 10% VET de AGS (Eurodiet, OMS) (9%-EFSA)

SODIO / SAL

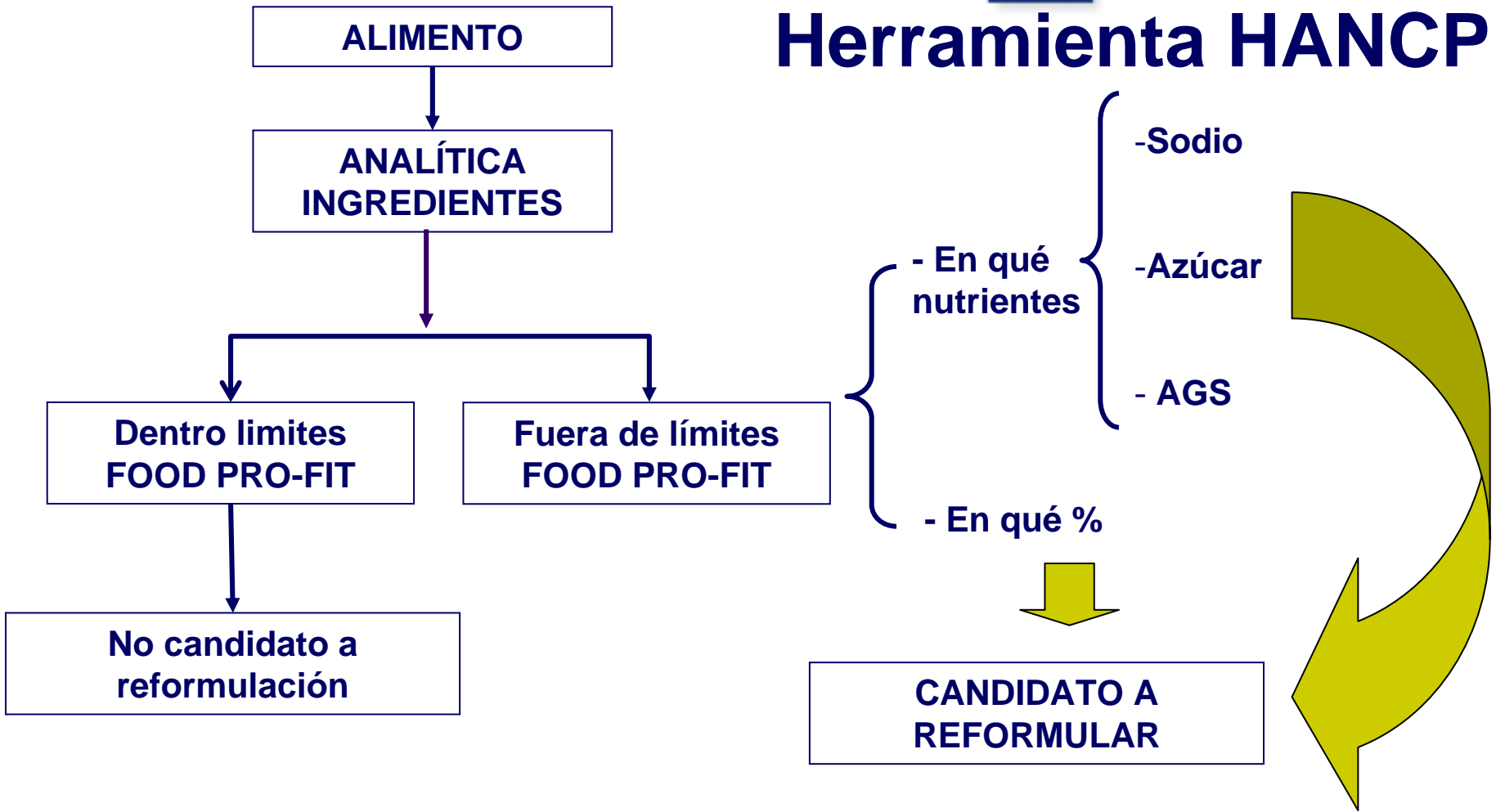
- ⊙ Exceso de 33% de Na en la dieta europea. (3.200mg / día*)
- ⊙ Las principales fuentes en la dieta son:
 - Pan
 - Carne y productos cárnicos
 - Queso
- ⊙ **OBJETIVO.** no exceda de 6g de sal por persona por día (Eurodiet, EFSA) (5-OMS)

AZÚCARES LIBRES

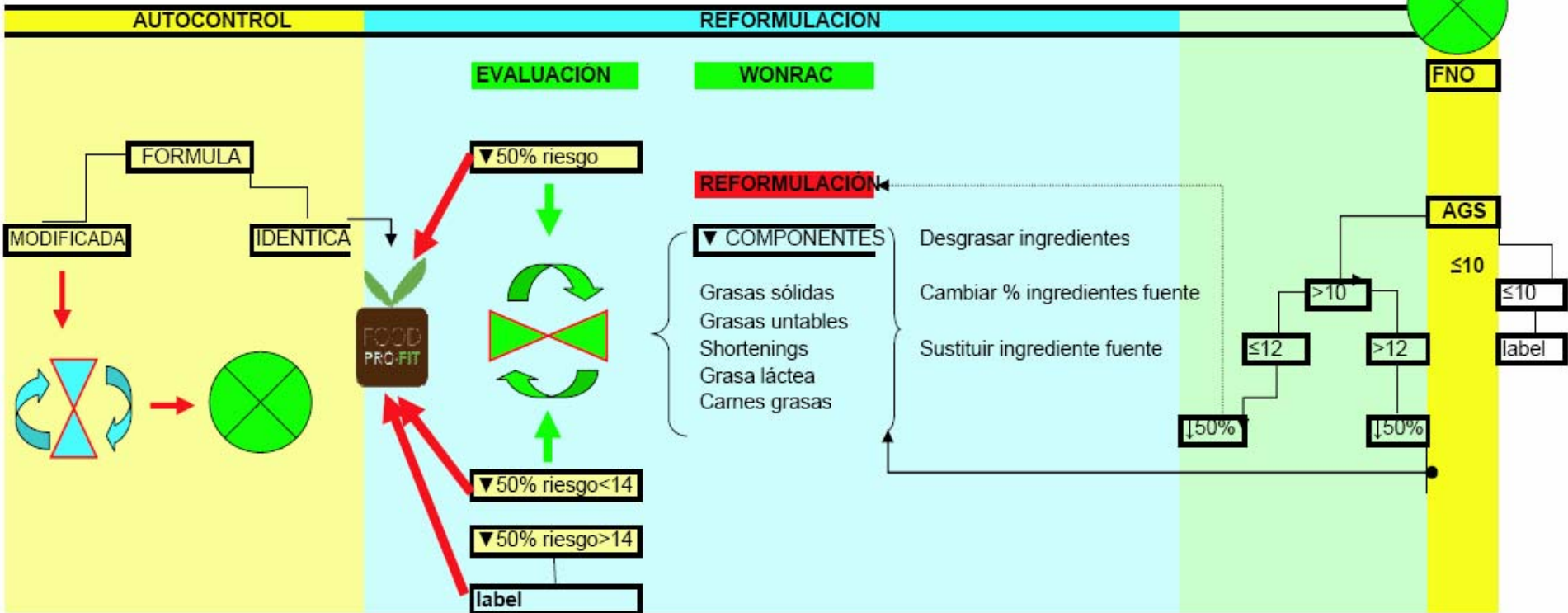
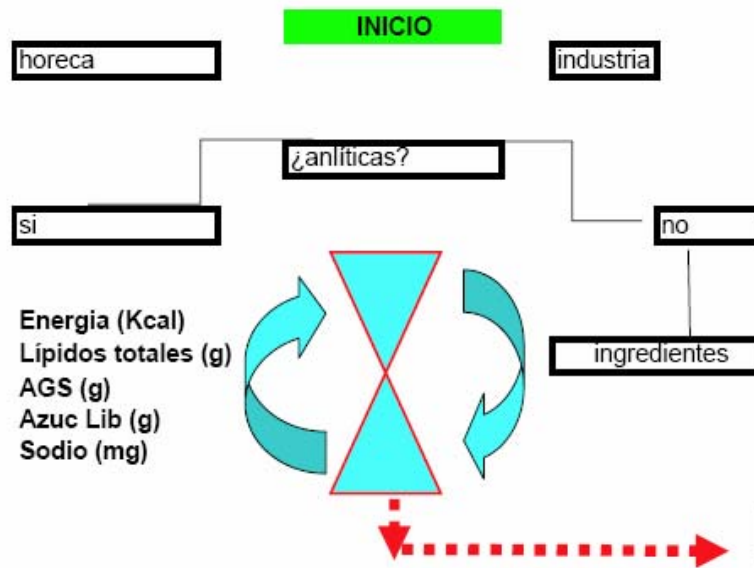
- ⊙ Exceso del 10% de la energía total de la dieta*
- ⊙ Las principales fuentes en la dieta son:
 - Bollería, Productos lácteos, Bebidas, Golosinas, Chocolate
- ⊙ OBJETIVO. controlar que la energía proporcionada por los azúcares libres, no exceda el 10% de la total.(Eurodiet, OMS) (9%-EFSA)



Herramienta HANCP



AGS



RECETAS

FoodProfit

| Receta/Versión | Fecha | E(Kcal) | LIP(g) | AGS(g) | AzL(g) | Na(mg) |
|-----------------|------------|---------|--------|--------|--------|--------|
| 000868 ORIGINAL | 27.09.2009 | 167 | 11,94 | 5,50 | 0,12 | 126,94 |

INGREDIENTES

FoodProfit evaporación 8159 g In recipe Nominal Ratio

| Ingrediente | Cant. | Unidad | E(Kcal) | LIP(g) | AGS(g) | AzL(g) | Na(mg) |
|-------------------|---------|--------|----------|--------|--------|--------|---------|
| Cordero paletilla | 5000.00 | g | 11755.00 | 915.00 | 425.00 | 0.00 | 3150.00 |
| Hígado | 500.00 | g | 970.00 | 54.50 | 23.00 | 0.00 | 1200.00 |
| Tomate | 1000.00 | g | 180.00 | 2.00 | 0.40 | 0.00 | 60.00 |
| Cebolla | 500.00 | g | 170.00 | 1.00 | 0.20 | 0.00 | 30.00 |

VALORACION

NIVELES DE RIESGO POR INGREDIENTE EN RECETA DISTRIBUCION DECLARACIONES CERTIFICADO

Grasa Total %E AGS 29.72 FNO 10 NPC/2 9.86

Excess: 9.86 % OK

Exceeds FNO by 1.83 g

#207. Su producto/receta sobrepasa el límite (FNO) establecido en la aplicación HANCP para AGS, en concreto aportan más del 12% de la energía.

Para mejorar el perfil nutricional y obtener el logo FOOD PRO-FIT, debe disminuir su contenido en al menos: 1.83 g (NPC/2).

Para la reformulación compruebe la procedencia de AGS en su receta (WONRAC). Puede desgrasar ingredientes, disminuir su proporción o bien, sustituirlos por otros con ausencia o menor contenido de AGS.

Las fuentes principales de AGS en la dieta de los europeos son: grasas sólidas, grasas para untar, shortenings (preparados grasos industriales), lácteos, embutidos y carnes grasas.

%E Azúcares Libres 0.29 FNO 10 NPC/2 0

Does not need corrections OK

#210. Sin Riesgo para Azúcares Libres.

Conservar o reduzca la proporción de los ingredientes que aportan este nutriente.

El producto/receta presenta un perfil nutricional ajustado a los límites (FNO) establecidos en la aplicación HANCP aplicación para los azúcares libres (≤10% de la energía total).

Sodio (mg) 126.94 FNO 500 NPC/2 0

Does not need corrections OK

#216. Sin Riesgo para Sodio.

Conservar o reduzca la proporción de los ingredientes que aportan este nutriente.

El producto/receta presenta un perfil nutricional ajustado a los límites (FNO) establecidos en la aplicación HANCP para el sodio (≤500mg de sodio por 100g para Eurodiet o ≤400mg para la OMS).

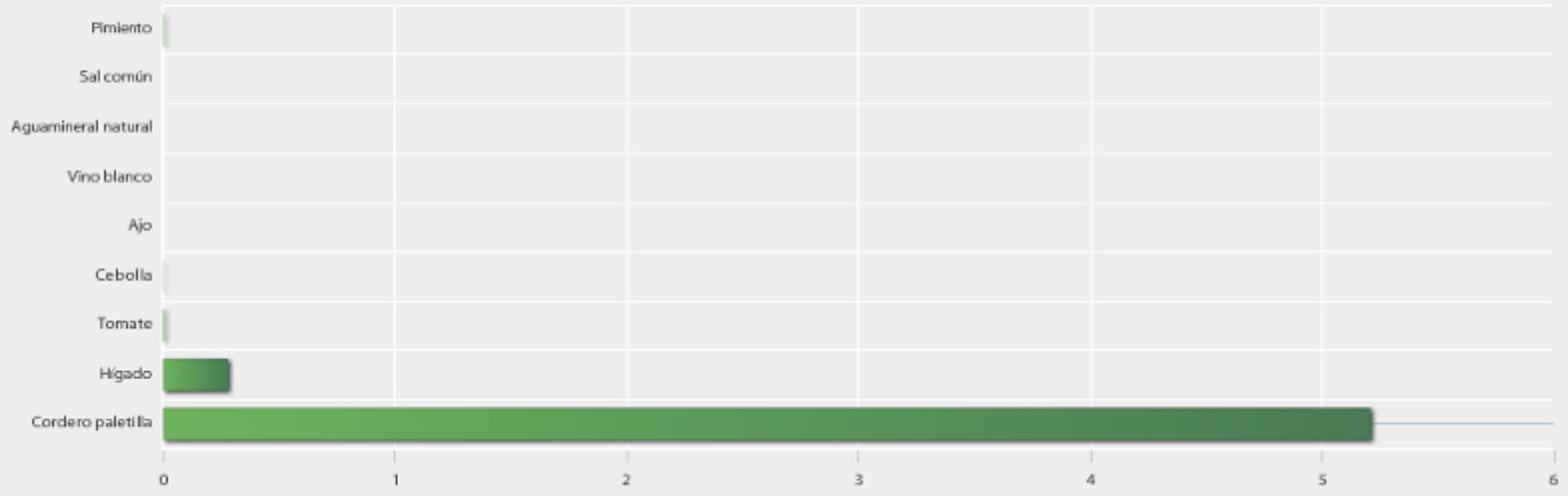
VALORACION

- NIVELES DE RIESGO
- POR INGREDIENTE
- EN RECETA
- DISTRIBUCION
- DECLARACIONES
- CERTIFICADO



Aportación por ingrediente a 100g de receta

- AGS(g)
- AzL(g)
- Na(mg)



VENTANA DE AYUDA PARA INGREDIENTES

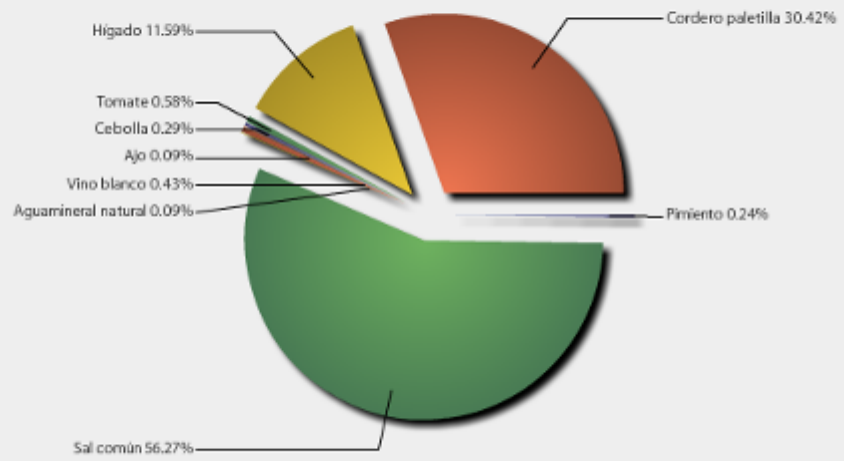
VALORACION

- NIVELES DE RIESGO
- POR INGREDIENTE
- EN RECETA
- DISTRIBUCION
- DECLARACIONES
- CERTIFICADO



Aportación porcentual por ingrediente

- AGS(g)
- AzL(g)
- Na(mg)



VENTANA DE AYUDA PARA INGREDIENTES



RECETAS

| Receta/Versión | Fecha | E(Kcal) | LIP(g) | AGS(g) | AzL(g) | Na(mg) |
|--------------------------------------------|------------|---------|--------|--------|--------|--------|
| 000868 ORIGINAL | 27.09.2009 | 167 | 11,94 | 5,50 | 0,12 | 126,94 |
| 000870 20% PALETILLA 80% PIERNA+HORTALIZAS | 27.09.2009 | 124 | 7,71 | 3,64 | 0,11 | 102,97 |

Receta: CALDERETA DE CORDERO Versión: 20% PALETILLA 80% PIERNA+HORTALIZAS
 ingredien adult Eurodiet
 Guardar Cerrar

INGREDIENTES

FoodProfit evaporación: 8984 g
 In recipe Nominal Ratio

| Ingrediente | Cant. | Unidad | E(Kcal) | LIP(g) | AGS(g) | AzL(g) | Na(mg) |
|-------------------|---------|--------|---------|--------|--------|--------|--------|
| Cordero paletilla | 1000.00 | g | 2351.00 | 183.00 | 85.00 | 0.00 | 630.00 |
| Hígado | 100.00 | g | 194.00 | 10.90 | 4.60 | 0.00 | 240.00 |
| Tomate | 1500.00 | g | 270.00 | 3.00 | 0.60 | 0.00 | 90.00 |
| Cebolla | 700.00 | g | 238.00 | 1.40 | 0.28 | 0.00 | 42.00 |

VALORACION

NIVELES DE RIESGO POR INGREDIENTE EN RECETA DISTRIBUCION DECLARACIONES CERTIFICADO

Grasa Total %E AGS 26.42 FNO 10 NPC/2 9.86

Change: -10.06 % (OK)
 Value successfully corrected!

#266. ¡Enhorabuena! El perfil nutricional de su nuevo producto/receta ha disminuido al menos el 50% el riesgo nutricional (NPC) para AGS. No obstante, su producto aun aporta una elevada cantidad de AGS, por lo que le recomendamos que incluya un mensaje en la etiqueta/cartel que oriente al consumidor en la elección de raciones pequeñas.

%E Azúcares Libres 0.36 FNO 10 NPC/2 0

Change: -0.03 % (OK)
 Does not need corrections

#210. Sin Riesgo para Azúcares Libres. Conserve o reduzca la proporción de los ingredientes que aportan este nutriente. El producto/receta presenta un perfil nutricional ajustado a los límites (FNO) establecidos en la aplicación HANCP aplicación para los azúcares libres (≤10% de la energía total).

Sodio (mg) 102.97 FNO 500 NPC/2 0

Change: -23.97 mg (OK)
 Does not need corrections

#216. Sin Riesgo para Sodio. Conserve o reduzca la proporción de los ingredientes que aportan este nutriente. El producto/receta presenta un perfil nutricional ajustado a los límites (FNO) establecidos en la aplicación HANCP para el sodio (≤500mg de sodio por 100g para Eurodiet o ≤400mg para la OMS).



- HANCP Tool v1.1 es | ▼
- foodprofit
- INTRODUCCION
- UTILIDAD de VALORACION HANCP
- LAS MEJORES RECETAS FOOD
- SECCIÓN DE AYUDA y
- INDUSTRIA y HORECA
- MENUS PARA NIÑOS y MENUS
- MENUS ENFERMEDADES
- CONTACTE con NOSOTROS
- ACERCA DE FOOD PRO-FIT

RECETAS

Receta/Versión | Fecha | E(Kcal) | LIP(g) | AGS(g) | Az(Lg) | Na(mg)

| | | | | | | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|------------|-----|-------|------|------|--------|
| ▼ CALDERETA DE CORDERO | | | | | | | |
| 000868 | ORIGINAL | 27.09.2009 | 167 | 11,94 | 5,50 | 0,12 | 126,94 |
| 000870 | 20% PALETILLA 80% PIERNA+HORTALIZAS | 27.09.2009 | 123 | 7,71 | 3,64 | 0,11 | 102,97 |

Receta: CALDERETA DE CORDERO | Versión: 20% PALETILLA 80% PIERNA+HORTALIZAS | Ingredientes: adult | Eurodiet

INGREDIENTES

FoodProfit | evaporación: 8984 g | In recipe | Nominal | Ratio

| Ingrediente | Cant. | Unidad | E(Kcal) | LIP(g) | AGS(g) | Az(Lg) | Na(mg) |
|-------------------|---------|--------|---------|--------|--------|--------|--------|
| Cordero paletilla | 1000.00 | g | 2351.00 | 183.00 | 85.00 | 0.00 | 630.00 |
| Hígado | 100.00 | g | 194.00 | 10.90 | 4.60 | 0.00 | 240.00 |
| Tomate | 1500.00 | g | 270.00 | 3.00 | 0.60 | 0.00 | 90.00 |
| Cebolla | 700.00 | g | 238.00 | 1.40 | 0.28 | 0.00 | 42.00 |

VALORACION

NIVELES DE RIESGO | POR INGREDIENTE | EN RECETA | DISTRIBUCION | **DECLARACIONES** | CERTIFICADO

ENERGIA

- SIN APORTE ENERGETICO
- BAJO VALOR ENERGETICO
- VALOR ENERGETICO REDUCIDO

GRASAS

- SIN GRASA
- BAJO CONTENIDO EN GRASA
- CONTENIDO REDUCIDO EN GRASA**
- LECHE SEMI-DESNATADA

GRASAS SATURADAS

- SIN GRASA SATURADA
- BAJO CONTENIDO EN GRASAS SATURADAS
- CONTENIDO REDUCIDO EN GRASAS SATURADAS**

AZUCARES

- SIN AZUCARES
- BAJO CONTENIDO EN AZUCARES**
- CONTENIDO REDUCIDO EN AZUCARES
- SIN AZUCARES AÑADIDOS

SODIO/SAL

- SIN SODIO O SIN SAL
- MUY BAJO CONTENIDO EN SODIO/SAL
- BAJO CONTENIDO EN SODIO/SAL**

Si el producto no contiene más de 0,12 g de sodio, o el valor equivalente de sal, por 100 g o por 100 ml.

CONTENIDO REDUCIDO EN SODIO/SAL



VENTANA DE AYUDA PARA INGREDIENTES



- HANCP Tool v1.1 es
- foodprofit
- INTRODUCCION
- UTILIDAD de VALORACION HANCP
- LAS MEJORES RECETAS FOOD
- SECCION DE AYUDA y
- INDUSTRIA y HORECA
- MENUS PARA NIÑOS y MENUS
- MENUS ENFERMEDADES
- CONTACTE con NOSOTROS
- ACERCA DE FOOD PRO-FIT

RECETAS

| Receta/Versión | Fecha | E(Kcal) | LP(g) | AGS(g) | AzL(g) | Na(mg) |
|--------------------------------------------|------------|---------|-------|--------|--------|--------|
| 000870 20% PALETILLA 80% PIERNA+HORTALIZAS | 27.09.2009 | 124 | 7,71 | 3,64 | 0,11 | 102,97 |
| 000880 Nueva versión | 02.10.2009 | 111 | 7,40 | 3,41 | 0,20 | 145,09 |

Nueva receta

Receta: **CALDERETA DE CORDERO** | Versión: **Nueva versión** | Ingredientes: **adult** | Eurodiet: **Eurodiet**

INGREDIENTES

FoodProfit | evaporación: 5009 g

| Ingrediente | Cant. | Unidad | E(Kcal) | LP(g) | AGS(g) | AzL(g) | Na(mg) |
|-------------|---------|--------|---------|-------|--------|--------|--------|
| Tomate | 1000.00 | g | 180.00 | 2.00 | 0.40 | 0.00 | 60.00 |
| Cebolla | 500.00 | g | 170.00 | 1.00 | 0.20 | 0.00 | 30.00 |

VALORACION

NIVELES DE RIESGO | POR INGREDIENTE | EN RECETA | DISTRIBUCION | DECLARACIONES | **CERTIFICADO**

Certification date: **Fri Oct 2 2009 01:01:30 AM** | Expires: **Sat Jan 2 2010**

Register certificate



Certificado HANCP
 Diagnostico de riesgos nutricionales



| | | |
|-------------------------|----------------------------|----------|
| Empresa | foodprofit | E0aYHjKv |
| Receta/Producto | CALDERETA DE CORDERO | wkly09Lc |
| Versión / Reformulación | Nueva versión | EZJ02gC4 |
| Certification date | Fri Oct 2 2009 01:01:30 AM | |

COMPOSICION

THE FOOD PRO-FIT EUROPEAN PROJECT
 FOODPROFIT.ORG
 info@hancptool.com
 CopyRight@FoodProfit, 2009



Home > Videos

VIDEOS

<http://foodprofit.org/>

ENGLISH HANCPtool DEMO REGISTER ENGLISH



SPANISH HANCPtool DEMO REGISTER SPANISH



ENGLISH HANCPtool DEMO RECIPE ENGLISH



SPANISH HANCPtool DEMO RECETAS SPANISH



HANCPtool

A new tool for small and medium size companies to reformulate processed foods and meals.



Partners



- Leader Partner
- Austria
- Cyprus
- Germany
- Greece
- Poland
- Slovakia
- Spain



PILOTAJE:

**II CONGRESO
FESNAD**
BARCELONA 2010
Hacia una alimentación responsable

**BALEARES
CHIPRE
ALEMANIA**



Govern de les Illes Balears
Conselleria de Salut i Consum

Col·legi Oficial de
Dietistes-Nutricionistes
de les Illes Balears




la salud
EN TODO

ILLES BALERS

10 HORECA. 120 platos

- ⊙ **2 hoteles: buffet**
- ⊙ **1 restaurante a la carta**
- ⊙ **1 catering escolar**
- ⊙ **1 catering laboral**
- ⊙ **1 residencia UIB**
- ⊙ **1 escuela universitaria: buffet y carta.**
- ⊙ **2 hospitales: buffet y basal.**
- ⊙ **1 colegio privado.**

7 INDUSTRIA 14 productos

- ⊙ **6 cárnicos: frescos y curados**
- ⊙ **6 lácteos: quesos y helados**
- ⊙ **2 otros: vegetariano**

**Todas con HACCP
implantado**

CRONOGRAMA DEL PILOTAJE

- ① Visita y explicación del proyecto.
- ① Reunión institucional de firma de convenios.
- ① Valoración previa: Universidad de Viena.
- ① Selección de candidatos a reformular.
- ① Valoración del riesgo nutricional: HANCPtool.
- ① Seguimiento y resolución de problemas.
- ① Comunicación.
- ① Evaluación del proyecto.



FOOD PRO-FIT



**II CONGRESO
FESNAD**
BARCELONA 2010
Hacia una alimentación responsable

COMUNICACIÓN AL CONSUMIDOR



Govern de les Illes Balears
Conselleria de Salut i Consum

Col·legi Oficial de
Dietistes-Nutricionistes
de les Illes Balears




la salud
EN TODO

HORECA

- ③ **Identificación de platos reformulados y opciones saludables por grupos.**
- ③ **Recomendaciones para completar el menú.**
- ③ **Información general del proyecto.**

INDUSTRIA

- ③ **Portafolio de productos.**
- ③ **Identificación en cadenas de distribución.**
- ③ **Información del proyecto.**





El Hotel Hipocampo participa con la Conselleria de Salut i Consum en el proyecto europeo "FOOD PRO-FIT". El objetivo es promover una alimentación saludable gracias a la mejora nutricional de productos y comidas.



En algunos de nuestros platos encontrará el logotipo "FOOD PRO-FIT" que indica que se ha reducido su contenido en sal, azúcares libres y/o grasas saturadas.

Si usted elige alguno de los platos "FOOD PRO-FIT" y quiere llevar un estilo de vida saludable, le recomendamos que siga los consejos de la etiqueta de cómo combinar los alimentos.



Combinar con:
Pan, pasta, arroces o patatas.



Combinar con:
Carnes, pescados o huevos.



Combinar con:
Verduras cocinadas o crudas (ensaladas).



Combinar con:
Fruta fresca.



No olvide la actividad física.



Opción más saludable dentro de un grupo de alimentos y bebidas



The Hipocampo Hotel is participating with the Regional Ministry of Health and Consume in the European "FOOD PRO-FIT" Project. The aim is to promote a healthy diet thanks to the nutritional improvement in products and meals.



You will find the "FOOD PRO-FIT" logo on some of our dishes indicating that the content of salt, free sugars and/or saturated fats has been reduced.

If you choose any of the "FOOD PRO-FIT" dishes wishing to have a healthy lifestyle, we recommend you to follow the advices placed in the labels informing how foods should be combined.



To combine with:
Bread, pasta, rice, potatoes.



To combine with:
Meat, fish or eggs.



To combine with:
Cooked or raw vegetables (salads).



To combine with:
Fresh fruit.



Do not forget the physical activity.



Healthiest option in a food and beverage group



Das Hotel Hipocampo beteiligt sich mit dem hiesigen Ministerium für Gesundheit an dem europäischen Projekt "FOOD PRO-FIT". Das Ziel ist es, durch die Verbesserung von ernährungsrelevanten Aspekten in Lebensmittelprodukten und Fertiggerichten zur gesunden Ernährung beizutragen.



Einige unserer Gerichte sind mit dem Logo "FOOD PRO-FIT" gekennzeichnet, das darauf hinweist, dass der Gehalt an Salz, freiem Zucker und / oder gesättigten Fettsäuren reduziert worden ist.

Bei uns können Sie eine gesunde und ausgewogene Ernährung genießen, wenn Sie die folgenden Ratschläge befolgen:



Zu kombinieren mit:
Brot, Nudeln, Reis oder Kartoffeln



Zu kombinieren mit:
Fleisch, Fisch oder Eiern



Zu kombinieren mit:
Gekochtem oder rohem Gemüse (Salate)



Zu kombinieren mit:
frischem Obst



Denken Sie an körperliche Bewegung



Gesündeste Auswahl in einer Lebensmittel-Gruppe

La pirámide de los alimentos

Recuerde que una alimentación saludable se basa en:
VARIEDAD - PROPORCIONALIDAD - MODERACIÓN.
 Consulte la pirámide para mejorar la proporción y frecuencia de los alimentos en su dieta.

La piràmide dels aliments

Recordi que una alimentació saludable es basa en:
VARIETAT - PROPORCIONALITAT - MODERACIÓ.
 Consulti la piràmide per millorar la proporció i la freqüència dels aliments a la seva dieta.



En algunos de nuestros platos encontrará el logotipo "Food Pro-Fit" que indica que se ha reducido su contenido en sal, azúcares libres y/o grasas saturadas.

En nuestro establecimiento usted podrá disfrutar de una dieta sana y equilibrada si sigue estos consejos:

1. Elija un menú que incluya:
 - Verduras cocinadas o crudas aliñadas con aceite de oliva.
 - Pasta, arroz o patatas.

- Legumbres, pescados, carnes magras o huevos.
 - Frutas frescas.
2. Acompañe la comida con agua y pan integral.
 3. Reserve los alimentos muy grasos o muy dulces para las ocasiones especiales.
 4. Elija platos elaborados a la plancha, vapor, parrilla, horno o asados.
 5. Controle la sal, nuestros platos elaborados ya se sirven



En alguns dels nostre plats trobarà el logotip "Food Pro-Fit", que indica que se n'ha reduït el contingut en sal, sucres lliures i/o greixos saturats.

Al nostre establiment vostè podrà gaudir d'una dieta sana i equilibrada si segueix aquests consells:

1. Triï un menú que inclogui:
 - Verdures cuinades o crues trempades amb oli d'oliva.
 - Pasta, arròs o patates.



- Llegums, peixos, carns magres o ous.
 - Fruïtes fresques.
2. Acompanyi el menjar amb aigua i pa integral.
 3. Reservi els aliments molt greixosos o molt dolços per a les ocasions especials.
 4. Triï plats elaborats a la planxa, al vapor, a la graella, al forn o rostits.
 5. Controli la sal; els nostres plats ja se serveixen condimentats.



matisa

LA SALCHICHA DE SIEMPRE

**CONTIENE MENOS DEL 4% DE GRASA
Y SE HA REDUCIDO EN UN 40% LA SAL**

FOOD PRO-FIT es un proyecto europeo para la mejora nutricional de los alimentos.

www.foodprofit.org



Govern de les Illes Balears
Conselleria de Salut i Consum



www.foodprofit.org

Tiberi

FOOD
PRO-FIT

NOMBRE DEL
PLATO

millora nutricional | Verbesserung der Ernährung
nutritional improvement

MEJORA NUTRICIONAL



AZÚCAR Y

ÁCIDOS GRASOS SATURADOS

Sucre i àcids grassos saturats
Zucker und Gesättigte Fettsäure
Sugar and saturated fatty acids

combinar amb | verbindet | combine with

+ COMBINAR con



www.foodprofit.org

Barceló

FOOD
PRO-FIT

NOMBRE DEL
PLATO

Traducción del
nombre del plato

Traducción del
millora nutricional | Verbesserung der Ernährung
nutritional improvement

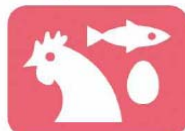
MEJORA NUTRICIONAL



SAL
Sal
Salz
Salt

combinar amb | verbindet | combine with

+ COMBINAR con



FOOD
PRO-FIT

OK!

TREMPÓ

Ensalada de tomate,
pimiento, cebolla...
Traducción del nombre
del plato
Traducción del nombre
del plato





FOOD PRO-FIT



**II CONGRESO
FESNAD
BARCELONA 2010**
Hacia una alimentación responsable

EVALUACIÓN



Govern de les Illes Balears
Conselleria de Salut i Consum

Col·legi Oficial de
Dietistes-Nutricionistes
de les Illes Balears




la salud
EN TODO

INDICADORES

- ⊙ Asistentes a los cursos de formación.
- ⊙ Productos candidatos a ser reformulados.
- ⊙ Productos reformulados con éxito.
- ⊙ Sal/Azl/AGS eliminados de la producción.
- ⊙ Clientes que eligen productos reformulados.
- ⊙ Clientes que eligen menús recomendados.
- ⊙ Producción platos reformulados/originales
- ⊙ Encuesta de satisfacción del cliente y de la empresa.



MBuades, MAutonell, AColomUmbert,
 MAPuigros, MGrudzinska, LGejza, BGalmés,
 YVega, MColomer, EFerragut , MMOñino,
 ATerrassa, Tjaroslav, NPapayianni, FSans,
 ESanchez, AColom, MNoguera, TLesner,
 Strataridakis, STorres, JMenze, MMüller,
 PPalou, TSchnick, MTikmanidi, SMuntaner,
 ATuduri, CTurpin, SLueftenegger, IElmadfa,
 EMarkidou, TPauli,



Govern de les Illes Balears
 Conselleria de Salut i Consum

Col·legi Oficial de
 Dietistes-Nutricionistes
 de les Illes Balears




la salud
 EN TODO